

# Al Dente, come Anna

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



## LA STORIA E LE RICETTE DELL'ULTIMA OSTESSA DELLA CAMPAGNA ROMANA

ROMA, 23 NOVEMBRE 2011- " Poi arrivarono i romani. Prima gli anziani, che mi facevano emozionare dicendomi che non speravano più di mangiare questa cucina. Poi arrivarono i giovani. Prima i "borgatari" poi quelli del centro ed i "pariolini". Anche loro mi diedero grandi soddisfazioni. Poi iniziarono ad arrivare i giornalisti dei quotidiani romani, poi le guide, le televisioni. E così vennero tutti da tutto il mondo!"[\[MORE\]](#)

E' questa, raccontata in sintesi da lei stessa, la breve e lunga storia di una donna nata contadina, cresciuta macellaia, divenuta, con tutta la sua semplicità innata, la " più " di quel mondo gastronomico che raccoglie e conserva, spedendole ai posteri, le più semplici e gustose ricette della campagna romana e non solo, nominata infine e conosciuta come " Ambasciatrice della cucina romana nel mondo ".

Eclettica, imprevedibile, scanzonata, mai intimidita dalla fama che l'ha incorniciata, capopolo all'occorrenza, semplice nell'animo e nel cuore, immensa in cucina: Anna Dente, una donna che ha saputo – anche non volendo – farsi strada in un mondo che le è così congeniale da intimidire chi si provasse a competere con i suoi piatti, chi volesse dubitare della genuinità del suo carattere e dei suoi preparati, buoni da farti leccare le dita, preziosi da gustare facendoti sperare che tutto il mondo ne possa godere ma che tu solo ne possa mangiare.

La sua storia è ora narrata, a quattro mani con il figlio Emilio, in un bel volumetto che ha anche il pregio di essere tascabile e che contiene " anche " un breve ricettario ma che non è un ricettario,

edito da Add.

Lei stessa lo ha presentato agli estimatori dei suoi preparati in uno dei templi della cucina marinara di Roma, inutile dirlo di proprietà di uno di quei suoi amici che ora la idolatrano come "Regina della cucina romana"; a fare gli onori di casa ad una cinquantina di fedelissimi della sua "Osteria di San Cesario" è stata proprio lei, che, semplicemente, ha raccontato il perché di questa sua piccola e grande "opera omnia" che sembra uscita da una favola, tanto è fantastica e semplice insieme: la sua nascita, la sua infanzia nelle campagne da coltivare, la macelleria e le avventure del padre e, poi, nelle cucine dei vari ristoranti che i suoi familiari gestiscono da sempre a fare dapprima l'apprendista e poi, con la sua spiccata ed innata tendenza per la cucina, a preparare piatti che la gente comune aveva dimenticato e che lei, tenacemente, grazie a dio, ha saputo estrarre dall'oblio delle cose abbandonate chissà perché.

Piatti semplici, genuini, gustosi che sanno di campagna, di casa, di familiare sono descritti nelle pagine del libro che Annarella, ormai catapultata nell'agone di mezzo mondo (Stati Uniti, Giappone e Paesi Arabi compresi) ha avuto l'idea di sottoporre al grande pubblico soltanto con l'intento di farli conoscere a chi non ha mai avuto il piacere di assaggiarli; e c'è riuscita, perché gli amici intervenuti alla presentazione non hanno potuto fare altro che osannarla anche per questa ulteriore manifestazione di genuinità che nasce dal profondo di un cuore grande così, al pari di tutti gli altri amici che nel resto del mondo hanno avuto il privilegio di assaggiare una sua amatriciana, una sua pasta alle lane con il baccalà, un cacio e pepe o, più semplicemente, i suoi quadrucci in brodo con i piselli, per non parlare della trippa in salsa verde o della coratella di abbacchio con cipolle (o carciofi, a vostra scelta signori).

Per chiudere, una menzione speciale per i suoi fagioli con le cotiche ed i fritti di borragine, vera golosità ancora sconosciuta ai pochi che non hanno avuto il piacere di incontrarsi da Anna Dente, all'Osteria di San Cesario, a pochi chilometri dalla Capitale ma così vicina al Paradiso.

(notizia segnalata da ANDREA GENTILI)